

## MAURIGI

### Coste all'Ombra

Giudizio: 86

Sicilia



**Indirizzo:** Contrada Budonetto - C.P. 103 - 94015 Piazza Armerina (EN)  
Tel. 091 321788 - Fax 091 6090871  
info@maurigi.it - www.maurigi.it

La tenuta del conte Maurigi è una lingua di terra posizionata nel cuore della Sicilia: 40 ettari di vitigni innovativi come il Pinot Nero e il Sauvignon Blanc. I vigneti si estendono con andamenti a est-ovest e con esposizione a nord e a sud in relazione alle esigenze delle cultivar. Per raggiungere la cantina percorrere l'autostrada Palermo-Catania, uscita Enna.

**Denominazione:** IGT Sicilia Bianco  
**Uve impiegate:** Sauvignon Blanc 90%,  
Chardonnay 10%  
**Gradazione alcolica:** 13,5% Vol.  
**Annata degustata:** 2003

**Zona di produzione:** i vigneti sono situati in Contrada Budonetto, su terreni medio impasto.

**Tecniche di allevamento:** controspalliera e cordone speronato, densità di 4.830 ceppi/Ha

**Tecniche di produzione:** dopo la vendemmia, che avviene fra il 15 agosto e il 10 settembre, si procede a criomacerazione delle uve e a conseguente fermentazione alcolica, che si svolge parte in acciaio e parte in *barrique*, segue maturazione di 6 mesi in acciaio con relativo imbottigliamento a febbraio.

**Caratteristiche organolettiche:** di colore giallo paglierino tenue, al naso il vino sviluppa una buona pulizia di profumi che vanno dalla mela al melograno, virando poi verso note più verdi come la menta e l'ortica. Buona l'acidità, che gli conferisce ottima freschezza e un finale amarognolo, ma gradevole. Grande bianco.

**Abbinamento consigliato:** consigliamo una pasta fresca di grano duro con gamberoni, pomodorini di Pachino e rucola.



Numero bottiglie prodotte: 24000  
Prezzo rilevato: 11,90 euro  
presso l'Enoteca Picone  
a Palermo

**Breviario dei Vini** 2006  
CARLO CAMBI

Guida Carlo Cambi  
Annuario 2006

